



# 14º Concurso Nacional de Ensacados Tradicionais Portugueses

**Premiados 2024**



Melhor dos Melhores



Melhor dos Melhores



Maranho cozido do Fundão – António Abrantes

Tripa cozida e cheia manualmente, personalizada na atadura, carnes cortadas em pedaços pequenos, à mão.

António Abrantes Lda

Zona Industrial, lote 84

6230-483 Fundão

[geral@antonioabrantes.pt](mailto:geral@antonioabrantes.pt)





# Medalhas de Ouro





Medalha de Ouro

## Lombo do cachaço fumado— Sabores do Vez

Ensacado fumado constituído por uma única peça de cachaço de porco composta por um equilíbrio entre a carne magra e gordura de porco.

### Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras

4970-685 Arcos de Valdevez

[info@saboresdovez.com](mailto:info@saboresdovez.com)





Medalha de Ouro

Salpicão do cachaço – Sabores do Vez

Ensacado fumado constituído por uma única peça de cachaço de porco composta por um equilíbrio entre a carne magra e gordura de porco.

Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras

4970-685 Arcos de Valdevez

[info@saboresdovez.com](mailto:info@saboresdovez.com)





## Medalha de Ouro

## Paio do lombo de porco preto – Montaraz Garvão

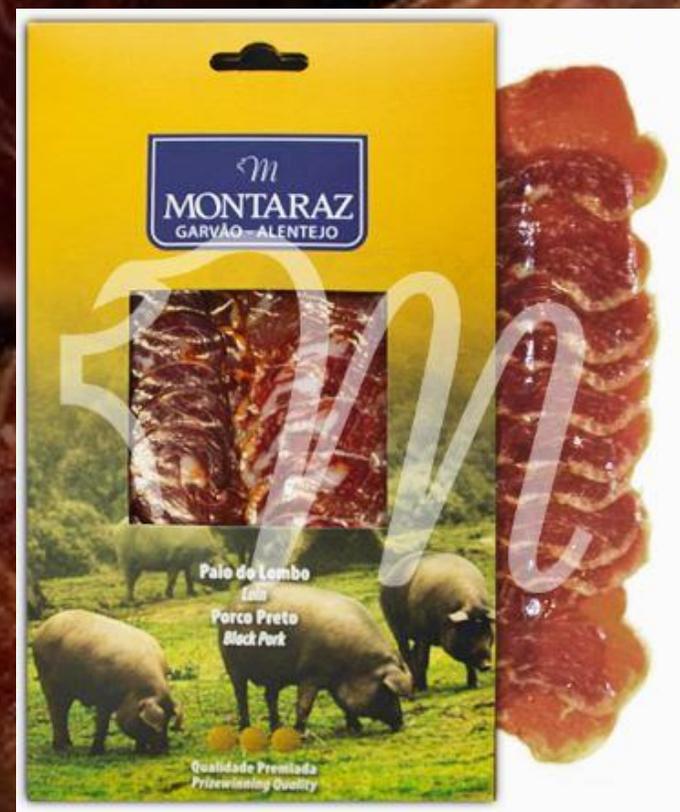
Peça nobre do porco preto, temperada suavemente para realçar o seu sabor de exceção. De cor vermelha e consistência firme.

## Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

[montaraz@montaraz.pt](mailto:montaraz@montaraz.pt)





## Medalha de Ouro

### Paio de porco preto – Montaraz Garvão

De cor vermelha, consistência firme. A cura natural e a ausência de fumo permitem realçar os sabores da carne e entremeada do porco preto temperadas com pimentão da horta e alho.

### Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoa

7670-132 Garvão – Ourique

[montaraz@montaraz.pt](mailto:montaraz@montaraz.pt)





## Medalha de Ouro

## Paiola de porco preto – Montaraz Garvão

Peça nobre do porco preto, temperada suavemente para realçar o seu sabor de excelência. De cor vermelha e consistência firme.

## Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

[montaraz@montaraz.pt](mailto:montaraz@montaraz.pt)





Medalha de Ouro

Maranho da Sertã – Carnes Simões

Apresenta um sabor característico onde se evidencia a hortelã e a carne caprina e/ou ovina.

Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

[geral@carnessimoes.pt](mailto:geral@carnessimoes.pt)



**DOM**  
*casel*  
IGUARIAS DE ORIGEM PORTUGUESA

Medalha de Ouro

Maranho da Sertã – Casel

Apresenta um sabor característico onde se evidencia a hortelã e a carne caprina e/ou ovina.

Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã

6100-711 Sertã

[caselserta@gmail.com](mailto:caselserta@gmail.com)





Medalha de Prata

Bucho da Sertã – Casel

Sabor característico, onde se evidenciam os sabores das carnes frescas e curadas, harmonizadas e atenuadas com o sabor do pão, do arroz e do ovo. Destaca-se com nitidez o sabor da laranja e, em fundo, é patente o sabor conferido pelas aliáceas.

Casel Lda

Rua L nº4 Zona Industrial da Sertã

6100-711 Sertã

[caselserta@gmail.com](mailto:caselserta@gmail.com)

DOM  
*casel*





Medalha de Ouro

## Barriga salgada - Minhofumeiro

As barrigas são seleccionadas de forma a usar peças de alta qualidade, aparadas, colocadas em salmoura, onde são deixadas a maturar. Este processo confere-lhes um sabor característico.

## Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.

Rua da Vila Corneliana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

[depqualidade@minhofumeiro.pt](mailto:depqualidade@minhofumeiro.pt)





## Medalha de Ouro

### Paio do cachaço - Servipal



Enchido fumado de forma rectilínea, de massa uniforme com marmoreado branco, constituído por carne do cachaço de suíno e cheio em tripa de colagénio comestível, fechado com cordão de atar e envolvido com malha de algodão.



### Servipal, Lda

Alto da Chainça -Pernes

2000-504 Pernes

[servipal.piedade@gmail.com](mailto:servipal.piedade@gmail.com)



Medalha de Ouro

Barriga Fumada - Fumeinor



Fumeinor – Industria de Fumeiro e Conexos, Lda

Rua da Lomba nº12

5460-210 Boticas

[a.rosinha@sapo.pt](mailto:a.rosinha@sapo.pt)



Medalha de Ouro



Salpicão Entremeado - Fumeinor

Fumeinor – Industria de Fumeiro e Conexos, Lda

Rua da Lomba nº12

5460-210 Boticas

[a.rosinha@sapo.pt](mailto:a.rosinha@sapo.pt)



Medalha de Ouro



Salpicão do lombo - Fumeinor

Fumeinor – Industria de Fumeiro e Conexos, Lda

Rua da Lomba nº12

5460-210 Boticas

[a.rosinha@sapo.pt](mailto:a.rosinha@sapo.pt)



# Medalhas de Prata





## Medalha de Prata

## Bucho da Sertã – Carnes Simões

Apresenta os sabores das carnes frescas e curadas, harmonizadas e atenuadas com o sabor do pão, do arroz e do ovo. Destaca-se com nitidez o sabor da laranja e, em fundo, é patente o sabor conferido pelas aliáceas.

## Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

[geral@carnessimoes.pt](mailto:geral@carnessimoes.pt)



## Medalha de Prata

### Paio do lombo C.– António Abrantes

Enchido fumado feito com peça única de lombo de porco, isento de gorduras e preparado com diversas especiarias e outros condimentos. Tem uma cor vermelho vivo, consistência firme, invólucro sem roturas e bem aderente à massa, com uma distribuição regular e com um peso aproximado de 500 a 700 g.

### António Abrantes Lda

Zona Industrial, lote 84

6230-483 Fundão

[geral@antonioabrantes.pt](mailto:geral@antonioabrantes.pt)





**PALADARES**  
*alentejanos*

Medalha de Prata

Cabeça de xara – Paladares Alentejanos

Produto de aspeto marmoreado, com cores vermelho acastanhado, brilhante, com consistência medianamente firme.

Paladares Alentejanos

Zona de Atividades Económicas, Lote 23

7830-468 Vila Nova de São Bento

[geral@paladaresalentejanos.pt](mailto:geral@paladaresalentejanos.pt)





## Medalha de Prata

### Cupita de porco preto – Montaraz Garvão

Feita a partir do Cachaço de porco preto, criado no campo. O tempero é feito de pimentão da horta, alho e sal. Cheio em tripa natural, de cor vermelha, e consistência firme.

### Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoa  
7670-132 Garvão – Ourique  
[montaraz@montaraz.pt](mailto:montaraz@montaraz.pt)





## Medalha de Prata



## Lombo do cachaço - Minhofumeiro

O seu aspecto exterior é roliço e um pouco tosco devido a tripa que o envolve. O seu interior é macio com corte rosado.

## Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.

Rua da Vila Cornelianiana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

[depqualidade@minhofumeiro.pt](mailto:depqualidade@minhofumeiro.pt)





## Medalha de Prata

## Lombo fumado - Minhofumeiro

O seu aspecto exterior é roliço, rugoso, de cor castanha resultado da fase de fumeiro, o seu interior é isento de gordura, com tom rosado.

## Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.

Rua da Vila Corneliana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

[depqualidade@minhofumeiro.pt](mailto:depqualidade@minhofumeiro.pt)





Medalha de Prata

Barriga fumada - Minhofumeiro

Tem um sabor muito intenso e é muito apaladada devido aos temperos, mais especificamente devido à vinha d'alhos tradicional com vinho tinto da região.

Minhofumeiro - Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda.

Rua da Vila Cornelianiana, 2270

4990-295 Ponte de Lima

[depqualidade@minhofumeiro.pt](mailto:depqualidade@minhofumeiro.pt)





Medalhas de Bronze



## Medalha de Bronze

### Barriga Fumada – Sabores do vez

Produto fumado constituído por uma única peça barriga entremeada de porco criteriosamente seleccionada.

### Sabores do Vez - Fumeiro Tradicional Unipessoal, Lda

Parque Empresarial de Mogueiras

4970-685 Arcos de Valdevez

[info@saboresdovez.com](mailto:info@saboresdovez.com)





## Medalha de Bronze

### Salsichão de porco preto – Montaraz Garvão

De cor vermelha acastanhada, consistência bastante firme. Massa bem ligada, de aspecto marmoreado, com combinação harmoniosa entre a carne e a gordura. Ocasionalmente são encontrados grãos de pimenta preta.

### Montaraz Garvão, Lda

Lugar da Sardoia

7670-132 Garvão – Ourique

[montaraz@montaraz.pt](mailto:montaraz@montaraz.pt)





## Medalha de Bronze

### Paio do lombo da Sertã – Carnes Simões

Enchido preparado à base de lombo de suíno, em tripa fresca salgada de porco e fechada nas extremidades com nó.

### Carnes Simões Lda

Rua Proença-a-Nova Lote 1-lj 1

6100-751 Sertã

[geral@carnessimoes.pt](mailto:geral@carnessimoes.pt)



Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais Portugueses.

Muito obrigada.

Santarém, 31 de Janeiro de 2024

**Ana Soeiro**

**Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL**

**Paula Moniz**

**Directora Adjunta do Concurso**